ایگ بسکٹ

ضروری اشیاء :

چینی	100گرام
گھی (جماہوا)	50گرام
یونی پف	50گرام
میدہ	150گرام
لیموں کارس	2کھانے کے چمچے
انڈے	دوعدد
لیمن ایسنس	1/2کھانے کا چمچہ
اورنج کلر	چٹکی
بیکنگ پاؤڈر	1کھانے کا چمچہ

ترکیب :

میدہ میں بیکنگ پاؤڈر ڈال کر چھان لیں گھی اور چینی کو پھینٹیں اور پھر اس میں یونی پف ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اس کے بعد لیموں کارس، انڈے، اورنج کلر ڈال کر پھینٹ لیں۔ میدہ کو آہستہ آہستہ ڈال کر چمچے سے مکس کریں اور اس مرکب کو تھیلی میں ڈال ایک سائڈ سے سوراخ کر کے بیکنگ ٹرے میں چھوٹے چھوٹے بسکٹ بنائیں اور c 150 پر پہلے سے گرم اوون میں بیک کریں۔ تیار ہونے پر نکال لیں۔

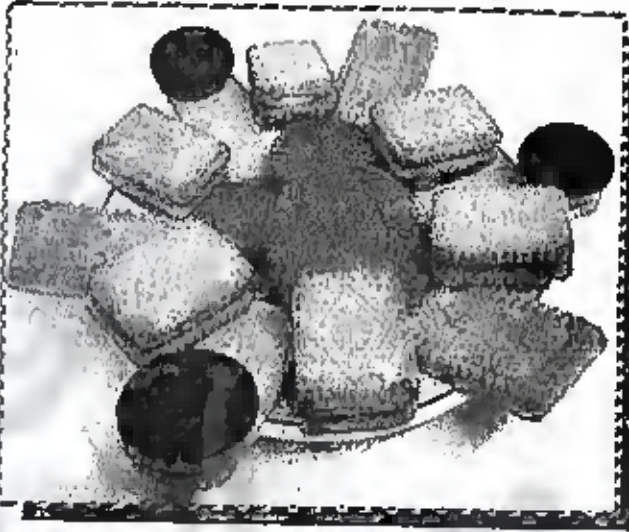
نان خطائی

اشیاء :

گھی	ایک کپ
چینی	ایک کپ
الائچی پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچہ
بیسن (بھنا ہوا)	2کھانے کے چمچے
سوجی	2کھانے کے چمچے
میدہ	2کپ
نمک	ایک چٹکی
بیکنگ پاؤڈر	2چائے کے چمچے
کھانے کا سوڈا	1/4چائے کا چمچہ

ونیلا ایسنس	1کھانے کا چمچہ
سوکھا دودھ	2کھانے کے چمچے
بادام (کٹے ہوئے)	ایک کھانے کا چمچہ
پستہ (کٹے ہوئے)	ایک کھانے کا چمچہ
انڈہ	ایک عدد

ترکیب :

میدے کو چھان لیں اور بادام، پستہ اور میدہ کے علاوہ تمام اشیاء کو اچھی طرح پھینٹ لیں پھر آہستہ آہستہ میدہ ملائیں اور نرم سا آٹے کی طرح گوندھ لیں۔ چھوٹے چھوٹے چپٹے سے پیڑے بنائیں اور اس

گھر میں بیکری

پر برش سے انڈہ لگا دیں اور بیکنگ ٹرے میں رکھ کر c 150 پر بیک کر لیں۔

بسکٹ

اشیاء :

میدہ	8اونس
مکھن	4اونس
دودھ	حسب ضرورت
انڈہ	1عدد
ونیلا ایسنس	چند قطرے
نمک	چٹکی بھر

ترکیب :

میدے میں مکھن، چینی اور نمک ملا کر اچھی طرح مکس کریں، پھر اس میں انڈہ ڈال کر خوب پھینٹیں۔ اب میدہ میں دودھ ملا کر پھینٹیں اور ساتھ ہی ایسنس بھی ڈال دیں اس آمیزہ کو بیل کر بسکٹ کاٹ لیں اب گھی لگی بیکنگ ڈش میں بسکٹ رکھیں اور پندرہ منٹ کے لیے اسے اوون میں بیک کریں۔

چاکلیٹ بٹر بسکٹ

اشیاء :

میدہ	8اونس
مکھن	4اونس
چاکلیٹ بٹر آئسنگ	حسب ضرورت
بیکنگ پاؤڈر	1ٹی اسپون
کیسٹر شوگر	1اونس
انڈے	10عدد (صرف زردی)

ترکیب :

میدہ میں بیکنگ پاؤڈر ملا لیں۔ اب اس میں مکھن ڈال کر اچھی طرح مکس کریں پھر اس میں کیسٹر شوگر اور انڈوں کی پھینٹی ہوئی زردیاں ملا کر میدہ کو اچھی طرح مکس کر لیں۔ پھر میدہ گوندھ لیں میدہ کو بیل کر اس کے ٹکڑے کر لیں اور انہیں بیکنگ سانچوں میں رکھ کر 25 سے 30 منٹ تک اوون میں بیک کریں۔

جب بسکٹ تیار ہو جائیں تو نکال لیں اور ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں جب بسکٹ ٹھنڈے ہو جائیں تو ان کو درمیان میں سے کاٹ کر چاکلیٹ بٹر آئسنگ بھر دیں۔

چاکلیٹ کوکیز

اشیاء :

میدہ	ایک پیالی
مکھن	آدھی پیالی

شکر	1/4 پیالی
بیکنگ پاؤڈر	ایک ٹی سپون
نمک	آدھا ٹی سپون
انڈا	ایک عدد
چینی	آدھی پیالی
بادام	آدھا پیالی (کٹے ہوئے)
چاکلیٹ	175 گرام
گرم پانی	چند قطرے
ونیلا ایسنس	1 ٹیبل سپون

ترکیب :

تمام خشک اجزا یکجا کرلیں پھر چینی، شکر اور مکھن اچھی طرح مکس کرکے یک جان کرلیں انڈا اور ونیلا ایسنس ملائیں۔ اب ان میں خشک اجزا اور گرم پانی ڈالیں۔ پھر بادام اور چاکلیٹ ملا کر چمچ سے ٹرے میں ڈالیں اور اوون میں پکائیں۔

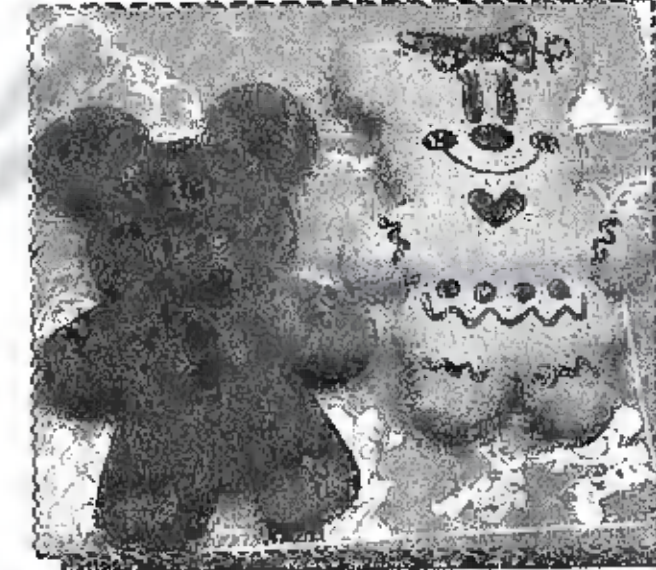
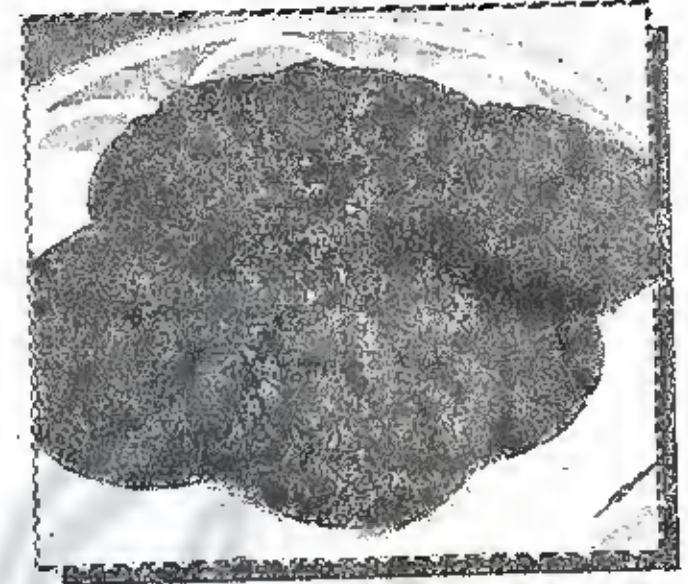
ڈزنی لینڈ بسکٹ

اشیاء :

بیکری والے بسکٹ یا (ماری بسکٹ)
بٹی... کینڈی (Candies)

پاؤڈر شوگر	ایک کپ
دودھ	ایک کھانے کا چمچ
فوڈ کلرز مختلف	حسب ضرورت
نرم شدہ مکھن	ایک کھانے کا چمچ

ترکیب :

شکر میں مکھن اور دودھ ملا کر پیسٹ بنالیں۔
دو تین چھوٹی پیالیوں میں تقسیم کرکے مختلف فوڈ کلرز ملالیں۔

برش یا آئسنگ بیگ کی مدد سے ہر Cooki پر چہرہ بناتے ہوئے رنگ بھر دیں۔ آنکھوں کی جگہ کینڈی چپکا دیں۔ مزے دار اور دل چسپ چہروں والے بسکٹ تیار ہیں۔

زیرہ پلس بسکٹ

اشیاء :

میدہ	11/2 کپ
زیرہ سفید	آدھا چائے کا چمچ
چینی (پاؤڈر)	دو کھانے کے چمچ
گھی	حسب ضرورت
نمک	آدھا چائے کا چمچ

ترکیب :

میدہ میں زیرہ اور نمک ملا کر خوب مکس کریں یہاں تک کہ یکجان ہو جائے۔ اب اس میں تھوڑا سا گھی ڈال کر گوندھیں اس میں پہلے بیکنگ ٹرے میں ہلکا ہلکا گھی لگالیں اب گوندھے ہوئے آمیزے سے بسکٹ کی طرح گول گول ٹکڑے کرکے بیکنگ ٹرے میں رکھ کر اوون میں رکھ دیں اور اسے 20 سے 25 منٹ تک بیک کریں۔

جب بسکٹ تیار ہو جائیں تو اوون سے نکال لیں لیجیے خستہ زیرہ پلس بسکٹ تیار ہیں۔

فلنگ والے بسکٹ

اشیاء :

میدہ	ساڑھے تین پیالی
انڈے	دو عدد
دودھ	آدھی پیالی
بیکنگ پاؤڈر	تین چائے کے چمچ
مکھن	ایک پیالی
چینی	ایک پیالی
نمک	آدھا چائے کا چمچ
ونیلا ایسنس	آدھا چائے کا چمچ

ترکیب :

مکھن، چینی اور ونیلا ملا کر یک جان کرلیں۔ اب اس میں انڈے پھینٹ کر ڈال دیں خشک اجزا کو تھوڑے تھوڑے دودھ کے ساتھ اس آمیزہ میں شامل کرتی جائیں۔ اب اس آٹے کو بیل لیں اور بسکٹ کٹر سے گول کاٹ کر درمیان میں فلنگ ڈال کر اوپر سے ایک اور بسکٹ سے ڈھانپ دیں اور اوپر ذرا سی انڈے کی سفیدی مل دیں اب گرم کیے ہوئے اوون میں 15 منٹ تک پکائیں۔

فلنگ کے لیے اجزا :

میدہ	6 چمچے
پانی	ڈیڑھ پیالی
نمک	چٹکی بھر
چینی	ڈھائی پیالی
سوکھی خوبانیاں	1/2 پیالی

ترکیب :

پانی میں تمام اشیاء حل کرکے دھیمی آنچ پر پکائیں۔ یہاں تک کہ تمام چیزیں یک جان ہو کر جام یا مارملیڈ کی شکل اختیار کر جائیں۔ جب یہ مارملیڈ یا جام ٹھنڈا ہو جائے تو بسکٹ میں بھر لیں۔

کوکونٹ بسکٹ

اشیاء :

انڈوں کی سفیدی	دو انڈوں کی
چینی	ایک کپ
پسا ہوا کھوپرا	سوا کپ

ترکیب :

انڈوں کی سفیدی، چینی اور پسے ہوئے کھوپرے کو اچھی طرح مکس کرلیں۔ اتنا مکس کریں کہ یہ کریم کی شکل اختیار کر جائے اگر آپ کے پاس **مکسچر** مشین ہے تو اسے استعمال کریں۔ پھر سارے آمیزے کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا کر **بیکنگ** ٹرے میں رکھ لیں۔ اوون کو 180 c پر گرم کر کے پندرہ منٹ کے لیے بیک کرلیں۔ خستہ کرارے بسکٹ تیار ہیں۔ چائے کے ساتھ بچوں بڑوں کو پیش کریں، خوش ہو جائیں گے۔

کوکونٹ بسکٹ

اشیاء :

میدہ	ایک کپ
مکھن	آدھا کپ
چینی (پاؤڈر)	تین چائے کے چمچے
انڈہ	ایک عدد
ناریل (پسا ہوا)	تین چائے کے چمچے
نمک	حسب ضرورت

ترکیب :

میدہ میں چینی اور نمک ڈال کر اچھی طرح مکس کریں، پھر اسے چھان لیں اب ان میں مکھن اور پسے ہوئے ناریل کی نصف مقدار ملا کر اسے ٹھنڈے پانی سے گوندھ لیں۔ اسے بیل کر اس کے بسکٹ کی شکل کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔

بیکنگ ٹرے میں ہلکا سا گھی لگا کر اس میں بسکٹ رکھ دیں۔ اب انڈہ پھینٹ کر تھوڑا تھوڑا ان بسکٹ پر لگا دیں اور باقی بچا ہوا ناریل اوپر چھڑک کر پندرہ سے بیس منٹ تک اوون میں بیک کریں۔

لذیذ کوکونٹ بسکٹ تیار ہیں۔

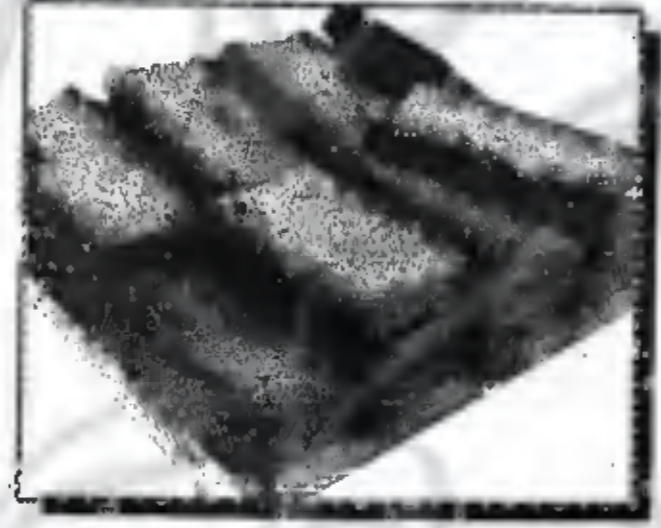
سادہ کیک

اشیاء :

انڈے	چھ عدد
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچے
چینی	180 گرام
میدہ	200 گرام
مکھن	200 گرام

گھر میں بیکری

ترکیب :

چینی اچھی طرح پیس لیں پھر ایک برتن میں مکھن اور چینی کو اچھی طرح مکس کرلیں۔ اب انڈے توڑ کر ان کی سفیدی اور زردی علیحدہ علیحدہ کرلیں۔ سفیدی کو خوب پھینٹیں کہ اس کی جھاگ سی بن جائے۔ انڈوں کی زردی کو مکھن میں شامل کر کے خوب مکس کریں یہاں تک کہ یکجان ہو جائے۔ اب میدہ میں **بیکنگ** پاؤڈر ملا کر اسے اچھی طرح مکس کریں، پھر مکھن اور انڈوں کی زردی کا آمیزہ اس میں شامل کردیں پھر انڈوں کی سفیدی کو بھی اس میں ملا دیں۔ پھر اس آمیزہ کو کیک کے سانچے میں ڈال کر اوون 150 c میں ایک گھنٹہ تک بیک کریں۔

کیک رسک

ترکیب :

سادہ کیک بنا کر ٹھنڈا کرلیں۔ کیک رسک کی شیپ میں کیک کے سلائس کاٹ لیں 50 c پر اوون میں ایک گھنٹہ بیک کریں۔

اسپائسی فروٹ کیک

ضروری اجزا :

انڈے	دو عدد
مکھن	سو گرام
چینی (پسی ہوئی)	سو گرام
میدہ	سو گرام
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
زردے کا رنگ	چٹکی بھر
لیموں کا رس یا لیمنگ	دو کھانے کے چمچے
اورنج پیل	دو کھانے کے چمچے
لال اشرفی	دو کھانے کے چمچے
گرین اشرفی	دو کھانے کے چمچے
کشمش	دو کھانے کے چمچے
ونیلا ایسنس	ایک چائے کا چمچہ
کیک اسپائس (پسا گرم مسالا جس میں دار چینی، سفید الائچی)	آدھا چائے کا چمچہ

ترکیب :

اورنج پیل بنانے کے لیے اورنج کے چھلکے باریک باریک کاٹ لیں اور ان کو دو کھانے کے چمچے چینی اور پانی ڈال کر پکالیں پانی خشک کرلیں۔

لال اشرفی، گرین اشرفی، کشمش ایک چائے کا چمچہ میدہ کے ساتھ مکس کرلیں۔

اب پہلے چینی اور مکھن کو اچھی طرح پھینٹ لیں اور میدہ اور بیکنگ پاؤڈر چھلنی میں چھانیں ایک انڈا اور ایک چائے کا چمچہ میدہ ڈالیں۔ اس طرح دونوں انڈے مکس کرلیں اور آخر میں سارا میدہ ڈال کر لکڑی کے چمچے سے آہستہ آہستہ مکس کریں پھر اس میں لیموں یا لیمنگ مکس کریں آخر میں کیک اسپائس مکس کر کے اشرفیاں ڈال دیں اور کیک کے سانچے کو چکنا کر کے اس میں یہ مرکب ڈال دیں اور 150 c پر پہلے سے گرم اوون میں بیک کریں۔

ماربل کیک

اشیاء :

میدہ	ایک سو گرام
چینی	ایک سو گرام
مکھن یا تیل	ایک سو گرام
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
ونیلا ایسنس	آدھا چائے کا چمچہ
کوکو پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچہ

ترکیب :

انڈوں کی سفیدیاں علیحدہ کر کے اتنا پھینٹیں کہ جھاگ بن جائے پھر زردیاں ' چینی اور مکس (گرم کر کے) یا تیل ملا کر پھینٹ لیں اب میدہ اور بیکنگ پاؤڈر چھان کر آہستہ آہستہ ملاتے جائیں۔ جب مرکب تیار ہو جائے تو اس کا تیسرا حصہ علیحدہ کر کے اس میں کوکو پاؤڈر (ایک کھانے والا چمچہ دودھ میں گھول کر) ملا دیں۔ باقی ماندہ مرکب میں ونیلا ایسنس ملا دیں۔ اب اب کیک کے سانچے کو چکنا کر کے اس میں ونیلا والا مرکب ڈال کر کوکو والا مرکب ڈال دیں ' چھری کی نوک سے اس مرکب کو زگ زیگ کر دیں اوون کو 180c پر رکھ کر صرف نیچے کی راڈ آن کر کے پکائیں جب کیک 160c پھول جائے تو اوپر والی راڈ بھی آن کر دیں اور درجہ حرارت 160c پر کر کے تقریباً 30 منٹ تک پکا کر ٹھنڈا کر لیں۔ اب آئسنگ کریں یا کوکو پاؤڈر چھڑک ' ایک دو چیری یا اسٹرابری بھی سجا سکتے ہیں۔

چاکلیٹ اینڈ المنڈ کپ کیک

اشیاء :

ونیلا ایسنس	ایک چائے کا چمچہ
نمک	چوتھائی چائے کا چمچہ
میدہ	آدھا کپ
کارن فلور	ایک کھانے کا چمچہ
آئسنگ شوگر	چار کھانے کے چمچے
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
کوکنگ چاکلیٹ	ایک کپ
مکھن	ایک کپ
انڈے	دو عدد
اخروٹ	آدھا کپ (پیس کر پاؤڈر بنا لیں)
چاکلیٹ چپس	دو کھانے کے چمچے
پیپر کپ	حسب ضرورت

ترکیب :

کوکنگ چاکلیٹ کو ڈبل بوائلر پر رکھ کر پگھلا لیں۔ مکھن میں آئسنگ شوگر ڈال کر خوب اچھی طرح پھینٹیں۔ میدہ ' بیکنگ پاؤڈر اور کارن فلور کو چھان کر تسلے میں ڈالیں۔ ایک پیالے میں انڈے جو خوب جھاگ دار ہونے تک پھینٹیں اس کے بعد اس میں مکھن اور آئسنگ شوگر کا مکسچر چھنے ہوئے میدہ ' کارن فلور ' بیکنگ پاؤڈر ' اخروٹ کا پاؤڈر ' ونیلا ایسنس اور نمک میں ڈال کر خوب اچھی طرح مکس کریں۔ پیپر کپ میں مکھن لگا کر اسے خوب چکنا کر لیں۔ تیار کیے ہوئے آمیزے کو پیپر کپ میں ڈال کر اس پر چاکلیٹ چپس ڈال کر پیپر کپ کو بیکنگ ٹرے میں رکھ کر پہلے سے گرم اوون میں 180c پر رکھ کر 25-30 تک بیک کریں۔ مزیدار چاکلیٹ اینڈ آلمنڈ کپ کیک تیار ہے۔

فج براؤنیز

اشیاء :

دودھ	1/4 کپ
مکھن	4 اونس
کوکو پاؤڈر	ایک اونس
پسی ہوئی چینی	6 اونس
میدہ	5 اونس
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
چاکلیٹ ایسنس	1/4 چائے کا چمچہ
انڈے	دو عدد

ٹاپنگ کے لیے :

مکھن	ایک چائے کا چمچہ
کوکو پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
آئسنگ شوگر	آدھا کپ
پانی	حسب ضرورت

ترکیب :

انڈے کی سفیدی کو اتنا پھینٹیں کہ وہ جھاگ جیسی ہو جائے دوسرے پیالے میں چینی ' انڈں کی زردی ' ایسنس ڈالیں پھر اس میں مکھن کو ایک برتن میں رکھ کر گرم پانی میں پگھلائیں اور اس میں کوکو پاؤڈر ڈالیں۔ اس پگھلائے ہوئے مکھن کو چینی اور انڈوں کی زردی والے میں مکسچر میں ڈال دیں اور پھینٹ لیں بعد میں میدہ کو آہستہ آہستہ ڈال کر لکڑی کے چمچے سے مکس کریں اور پھر انڈوں کی سفیدی کو بھی مکس کر لیں۔ اس مرکب کو کیک کے سانچے میں ڈال کر 150c پر بیک کر لیں۔

ٹاپنگ کے لیے :

ایک برتن میں پانی ڈال کر چولہے پر رکھ دیں۔ پھر دوسرے برتن میں مکھن ڈال کر برتن کو گرم پانی میں رکھ دیں اور پگھلائیں۔ اس میں کوکو پاؤڈر اور آئسنگ شوگر ڈال کر مکس کریں اور ٹھنڈی کی ہوئی براؤنیز پر اچھی طرح لگاویں۔

اخروٹ چاکلیٹ کیک

اشیاء :

اخروٹ	آدھا کپ (کٹے ہوئے)

بیکنگ پاوڈر	چار چچ چائے والے
کوکو پاوڈر	دو کھانے کے چمچے
ونیلا اسنس	چائے کا ایک چمچہ
انڈے	دو عدد
چینی	آدھا کپ
مکھن	135 گرام
میدہ	دو کپ

ترکیب :

مکھن میں چینی اور دودھ ملا کر اچھی طرح پھینٹ لیں اب اس میں انڈے بھی شامل کرتے جائیں اور پھینٹتے جائیں۔ اب دوسری تمام اشیاء بھی ملا کر اچھی طرح مکس کریں۔ ایک 8 انچ کا سانچہ لیں' اسے چکنا کرکے کیک کا مرکب اس میں ڈال دیں۔ اب اوون کو c 180 پر گرم کرکے 30 منٹ تک بیک کریں۔

پکنے پر تنکا ڈال کر چیک کرلیں اگر تیار ہے تو دس منٹ تک سانچے میں ہی رہنے دیں اور ٹھنڈا ہونے پر آئسنگ کریں۔

آئسنگ کے لیے :

مکھن 50 گرام

آئسنگ شوگر 1/3 کپ

کوکو پاوڈر ایک چمچ کھانے والا

اخروٹ کی گریاں سجاوٹ کے لیے

اورنج کریم کیک

اشیاء :

سنگترہ کے چھلکے	ایک کپ
چینی	ایک کپ
مکھن	ایک کپ
میدہ	ایک کپ
اورنج اسنس	چند قطرے
آئسنگ شوگر	300 گرام
انڈے	چار عدد
اورنج کلر	حسب ضرورت

ترکیب :

انڈوں کی زردی اور سفیدی علیحدہ علیحدہ کرلیں' پھر انڈوں کی زردی میں نصف مکھن اور چینی ملا کر خوب پھینٹیں کہ چینی اس میں اچھی طرح حل ہو جائے سنگترہ کے چھلکے باریک کٹ لیں' پون کپ چھلکے اور اورنج کلر ملا کر خوب پھینٹیں اب اس میں میدہ تھوڑا تھوڑا کرکے انڈوں کی سفیدی اور سنگترے کا گودا ملا

دیں اور اسے اچھی طرح مکس کرلیں۔
اب آئسنگ شوگر میں باقی مکھن' اورنج اسنس اور تھوڑا سا پانی ملا کر خوب مکس کریں۔ اب اسے کیک کے درمیان والے حصے پر پھیلا کر اوپر کیک کا اوپری حصہ رکھ کر ہلکا سا دبائیں باقی بچی ہوئی آئسنگ شوگر کیک کے اوپر بچھا دیں' پھر سنگترہ کے باریک کٹے ہوئے چھلکے اس کے اوپر پھیلا دیں۔

اسٹرابیری چیز کیک

اشیاء :

بیس بنانے کے لیے :

بسکٹ ماری	ایک پیکٹ
مکھن	2 اونس

فلنگ کے لیے :

انڈے	2 عدد (سفیدی زردی علیحدہ کرلیں)
اسٹرابیری	1 کپ (چاپ کرلیں)
چینی (پسی ہوئی)	4 ٹیبل سپون
دہی کا پنیر	1 کپ
اسٹرابیری اسنس	1 ٹیبل سپون
دہی	آدھا کلو گرام
کریم	1 کپ
جیلٹن پاوڈر	2 ٹیبل سپون

ترکیب :

بسکٹ کو کرش کرکے SPRING FOAM پین میں بیس بنا دیں اسے فریج میں رکھ کر ٹھنڈا کرلیں 1/2 کلو دہی کو ململ کے کپڑے میں لٹکا کر پنیر تیار کرلیں یہ تقریباً" 1 کپ ہو گا۔ انڈے کی زردی اور سفیدی کو علیحدہ کرلیں سفیدی کو اچھی طرح پھینٹ کر ایک طرف رکھ دیں۔ اب زردی میں چینی ڈال کر پھینٹیں اس میں پنیر' کریم اور سفیدی کو بھی ملائیں جیلٹن پاوڈر 1/4 کپ گرم پانی میں حل کرکے وہ بھی اس میں شامل کردیں۔ چاپ کی ہوئی اسٹرابیری بھی ڈالیں آخر میں جیلٹن ڈال کر بسکٹ والے پین میں تمام مکسچر ڈال دیں سائڈ پر اسٹرابیری لگا دیں سیٹ ہونے کے لیے فریج میں رکھیں۔ اسٹرابیریز سے گارنش کرلیں مزیدار کیک تیار ہے۔

بادام کیک

اشیاء :

انڈے	دو عدد
بادام	تین اونس
بیکنگ پاوڈر	تین چائے والے چمچے

دودھ	ایک کھانے والا چمچہ
مکھن نرم شدہ	چار کھانے والے چمچے
ونیلا ایسنس	ایک چمچہ چائے والا
اورنج جوس	دو کھانے والے چمچے
براؤن شوگر	دو اونس
چینی	چار اونس (باریک پسی ہوئی)
مکھن	پانچ اونس
میدہ	چھ اونس

ترکیب :

ایک پیالے میں مکھن اور چینی ڈال کر اتنا پھینٹیں کہ جھاگ بن جائے۔ اب ایک انڈہ اور ایک چائے والا چمچہ میدہ ملا کر مزید پھینٹیں اسی طرح دوسرا انڈہ اور ایک چمچہ میدہ ملا کر خوب پھینٹیں۔ اب جوس اور ونیلا ایسنس ملاتے ہوئے میدہ اور بیکنگ پاؤڈر جو دوبارہ چھان کر رکھا ہو ملا دیں اور مزید نہ پھینٹیں ورنہ کیک پھولے گا نہیں۔

ایک 8 انچ کا سانچے میں چکنائی لگائیں اور اس میں میدہ چھڑک کر مرکب اس کے اندر ڈال دیں۔ اب ایک کھانے والا چمچہ میدہ چھلنی میں ڈال کر کیک کی سطح پر چھڑک دیں۔ ایک چھوٹے ساس پین میں براؤن شوگر' چار چمچے مکھن' ایک چمچہ دودھ اور چھلکا اترے بادام ڈال کر گرم کریں جب چینی پگھل جائے تو یہ مرکب کیک کے اوپر پھیلائیں۔ اوون کو c 170 پر رکھ کر 35 منٹ تک بیک کریں۔ کیک پھول جائے اور سطح براؤن تو چیک کر کے نکال لیں۔ مزیدار بادام کیک تیار ہے۔

چاکلیٹ لیئر کیک

اشیاء :

انڈے	4 عدد
آئسنگ شوگر	350 گرام
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ

چاکلیٹ	دو کپ
چینی (سفوف)	ایک کپ
مکھن	ایک کپ
میدہ	ڈیڑھ کپ
ونیلا ایسنس	چند قطرے

ترکیب :

پون کپ مکھن میں پسی ہوئی چینی ملا کر اسے اچھی طرح مکس کریں پھر انڈے پھینٹ کر اس میں شامل کر دیں اور اس آمیزہ کو خوب پھینٹیں۔

اب اس میں نصف کپ چاکلیٹ ملا کر اچھی طرح مکس کر کے یکجان کر لیں میدہ اور بیکنگ پاؤڈر میں ملا دیں اور اسے خوب مکس کریں اب کیک کا سانچہ لے کر یہ مرکب اس میں انڈیل دیں اور اسے اوون میں رکھ دیں۔

انتہائی لذیذ کیک تیار ہو گا' ٹھنڈا ہونے پر سرو کریں۔

چاکلیٹ ہنی ماربل کیک

اشیاء :

انڈے	دو عدد
براؤن شوگر	آدھا کپ
بیکنگ پاؤڈر	تین چمچے چائے والے

چاکلیٹ	ایک کھانے والا چمچہ (پگھلی ہوئی)
دودھ	تقریباً" پون کپ
سفید چینی	چوتھائی کپ
شہد	ایک چمچہ کھانے والا
کوکو پاؤڈر	ایک چمچہ کھانے والا
مکھن	180 گرام
میدہ	ڈیڑھ کپ
ونیلا ایسنس	ایک چمچہ چائے والا

ترکیب :

مکھن گرم کر لیں اس میں چینی ملا کر پھینٹ لیں اب ایک ایک کر کے انڈے ملا کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اب میدہ اور بیکنگ پاؤڈر چھان کر ملائیں۔

ساتھ ساتھ تھوڑا تھوڑا دودھ بھی ملا کر مناسب گاڑھا کر لیں' اس مرکب کو دو حصوں میں تقسیم کریں ایک حصے میں شہد اور دوسرے حصے میں کوکو اور چاکلیٹ پاؤڈر ملا دیں۔ ایک سانچے کو چکنائی لگائیں اور دونوں مرکبات میں سے چمچہ بھر بھر کر ڈالتے جائیں ساتھ ساتھ ایک تنکے کو گول گول دائروں گھمائیں۔

اوون کو c 180 پر گرم کریں اور اس مرکب کو تقریباً" 35 منٹ تک پکائیں۔ پک جانے کے تقریباً" دس منٹ بعد سانچے سے نکالیں اور ٹھنڈا کر کے آئسنگ کر لیں۔ آئسنگ کے لیے شہد کو دو چمچے گرم پانی' آدھا کپ آئسنگ شوگر اور ایک چمچہ کوکو پاؤڈر ملا لیں اور کیک کے اوپر پھیلا دیں۔ شاندار چاکلیٹ ہنی ماربل کیک تیار ہے۔

اسپنج کیک

اشیاء :

انڈے	چار یا پانچ عدد
چینی	95 گرام یا 3/4 کپ
کارن فلور	ایک کھانے کا چمچہ
میدہ	138 گرام یا ایک کپ
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
مکھن (جما ہوا)	ایک چائے کا چمچہ
گرم تیز پانی	چار کھانے والے چمچے
ونیلا ایسنس	ایک چائے کا چمچہ

ترکیب :

انڈوں کو خوب پھینٹ کر آہستگی سے چینی ملاتے ہوئے دس منٹ تک پھینٹیں میدہ کارن فلور' بیکنگ پاؤڈر کو ملا کر تین بار چھان لیں اور لکڑی کے چمچے کے ساتھ آہستہ آہستہ کر کے مرکب میں ہلکے ہاتھ سے ملا دیں۔ مکھن کو گرم پانی میں ملا کر مرکب میں

شامل کر دیں۔ اب کیک کے سانچے کو چکنا کر کے مرکب کو ڈالیں اور پہلے سے گرم اوون کو c 160 پر 35 سے 40 منٹ تک بیک کریں۔

بلیک فارسٹ کیک

اشیاء :

انڈے	چار یا پانچ (بڑے بڑے ہوں تو چار ورنہ پانچ)
چینی (پسی ہوئی)	95 گرام
کارن فلور	ایک کھانے کا چمچہ
میدہ	138 گرام
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
مکھن (جما ہوا)	ایک چائے کا چمچہ
پانی (تیز گرم)	چار کھانے کے چمچے
کوکو پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچہ
چیری یا مکس فروٹ	آدھا ٹن

ترکیب :

انڈوں کو خوب پھینٹ کر آہستگی سے چینی ملاتے ہوئے دس منٹ پھینٹیں میدہ کارن فلور، کوکو پاؤڈر، بیکنگ پاؤڈر کو ملا کر تین بار چھان لیں اور لکڑی کے چمچے کے ساتھ آہستہ آہستہ کر کے مرکب میں ہلکے ہاتھ سے ملا دیں۔ مکھن کو گرم پانی میں ملا کر مرکب میں شامل کر دیں c 160 پر 35 سے 40 منٹ تک بیک کریں اور پھر تیار ہونے کے بعد ٹھنڈا کر لیں اور تین حصوں میں کاٹ لیں۔

کوکو فلنگ :

ایک کھانے کا چمچہ کوکو پاؤڈر اور ایک کھانے کا چمچہ شوگر' ایک اونس مکھن اور ایک کپ پانی میں ملا کر ہلکی آنچ پر پکائیں حتیٰ کہ گاڑھا ہو جائے۔

نصف ڈبے کی چیری کو باریک کاٹ کر ایک چمچہ آئسنگ شوگر ملا کر ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں۔

ایک پیکٹ تازہ کریم کو خوب پھینٹ کر آدھا کپ آئسنگ شوگر ملا دیں اور اس میں کٹی ہوئی چیری ملا دیں۔

اب کیک کو ٹھنڈا ہونے کے بعد تین حصوں میں کاٹ لیں۔ پہلے میں فلنگ بھر کر دوسرا حصہ اوپر رکھ دیں دوسرے حصے میں فلنگ بھر کر تیسرا حصہ اوپر رکھ دیں اور اس پر کوکو فلنگ کی تہ لگا کر چیریز سے سجا دیں۔

رینبو سوئس رول

اشیاء :

انڈے	4 عدد
چینی	95 گرام
کارن فلور	ایک کھانے کا چمچہ
میدہ	138 گرام یا ایک کپ
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
مکھن (جما ہوا)	ایک چائے کا چمچہ
گرم تیز پانی	چار کھانے والے چمچے
ونیلا ایسنس	ایک چائے کا چمچہ
جیم	مختلف رنگوں کے (گرین' ریڈ' یلو)
کھوپرا	حسب ضرورت

ترکیب :

انڈوں کو خوب پھینٹ کر آہستگی سے چینی ملاتے ہوئے دس منٹ تک پھینٹیں' میدہ' کارن فلور' بیکنگ پاؤڈر کو ملا کر تین بار چھان لیں اور لکڑی کے چمچے کے ساتھ آہستہ آہستہ کر کے مرکب میں ہلکے ہاتھ سے ملا دیں۔ مکھن کو گرم پانی میں ملا کر مرکب میں شامل کر دیں۔ اب 7x11 کی ٹرے میں بٹر پیپر بچھا کر مرکب کو اس میں ڈال دیں 15 سے 20 منٹ تک c° 200 پر بیک کریں۔ تیار ہونے پر ٹرے کو اوون سے نکالیں اور گرم گرم چینی تھوڑی سی پوری ٹرے پر چھڑک دیں اور بٹر پیپر کو کیک سمیت رول کریں پھر دو منٹ کے بعد کھولیں اور تین رنگوں کے جیم ایک ایک کر کے لائن سے پیکڈ آئٹم پر لگا دیں۔ کم از کم 4 انچ کی چوڑائی میں ایک کلر کا جیم لگائیں اور دوبارہ رول کریں اب بٹر پیپر نکال کر 2 انچ کی چوڑائی میں سلائس کی طرح کاٹ لیں اوپر کی سطح پر ایک کوئی سے بھی رنگ کا جام لگا کر کھوپرا چھڑک دیں۔

پائن ایپل کیک

اشیاء :

اسپنج کیک	چار یا پانچ عدد انڈوں کا
پائن ایپل	200 گرام
پائن ایپل جوس	200 گرام
فریش کریم	300 گرام (ٹھنڈی کی ہوئی)
آئسنگ شوگر	100 گرام
پائن ایپل ایسنس	چند قطرے

ترکیب :

اسپنج کیک کو درمیان سے ایک بڑی چھری کی مدد سے دو حصوں میں کاٹ لیں۔ ایک حصہ کو کیک ہولڈر پر لگا دیں۔ پائن جوس کو برش کی مدد سے اسپنج پر لگائیں۔ کریم اور آئسنگ شوگر کو بیٹر سے خوب

پھینٹ لیں اور فلیور ڈال دیں تیار کریم اسپنج پر پھیلا دیں اور دوسرے حصے کو اس پر رکھ دیں۔ دوسرے حصے کی اوپر والی سطح پر برش کی مدد سے پائن ایپل کا جوس لگائیں باقی کریم ٹاپ پر لگائیں اور اسٹیل نائف سے صفائی سے پھیلا دیں۔ پیپر کون کی مدد سے پھول والے نوزل کے ذریعے کیک کے اوپر خوب صورت پھول بنائیں۔

پھول کے اوپر پائن ایپل پیس سے گارنش کریں۔

لیجیے پائن ایپل کیک تیار ہے۔

نوٹ : پائن ایپل کی جگہ آپ اورنج بھی لے سکتے ہیں۔

پیزا ڈو

اشیاء :

میدہ ایک کلو
چینی (پسی ہوئی) 100گرام
سوکھا دودھ 50گرام
نمک ایک گرام
انڈے 4عدد
گھی 100گرام
پانی ایک پاؤ
خمیر 35گرام

ترکیب :

خمیر کو 15 منٹ کے لیے پانی میں پھولنے کے لیے رکھ دیں۔
میدہ، نمک، سوکھا دودھ، گھی، چینی اور خمیر ملا کر پانی سے گوندھ لیں پھر اسے 3 سے 4 گھنٹے کے لیے کسی گرم جگہ پر کپڑے سے ڈھانپ کر رکھ دیں۔ اتنا کہ یہ پھول کر دگنا ہو جائے۔ پھر ڈو کو بیل کر پزا ٹرے میں رکھ دیں اور دس منٹ کے لیے c 180 پر اوون میں بیک کریں۔ یہ ڈو پیزا کے لیے کافی ہو گا۔

پیزا ساس

اشیاء :

پیاز ایک عدد درمیانے سائز کا
ٹماٹر 5عدد
ٹماٹو کیچپ 2 کھانے کے چمچے
لہسن ایک جوا
کٹی لال مرچ آدھا چائے کا چمچہ
تیل 3 چائے کے چمچے
اوریگانو آدھا چائے کا چمچہ

ترکیب :

ایک دیگچی میں تیل کو گرم کریں اور باریک کٹے ہوئے پیاز اور لہسن ڈال کر فرائی کریں جب پیاز نرم ہو جائے تو کٹے ہوئے ٹماٹر، کٹی لال مرچ، نمک اور ٹماٹو کیچپ ڈال کر اچھی طرح مکس کریں، اب اوریگانو ڈال دیں اور پکنے کے لیے رکھ دیں۔ اگر لگے کہ پانی کی ضرورت ہے تو تھوڑا سا پانی ڈال کر درمیانی آنچ پر اتنا پکائیں کہ ٹماٹر بالکل مکس ہو کر چٹنی کی شکل میں تیار ہو جائے۔ ٹھنڈی ہو جائے تو پیزا کے اوپر لگانے کے لیے تیار ہے۔

چکن تندوری پیزا

اشیاء :

پیزا ڈو ایک عدد

پیزا ٹاپنگ کے لیے :

شملہ مرچ ایک عدد

پیاز ایک عدد
ٹماٹر ایک عدد
سیاہ زیتون چھ سے آٹھ عدد
ہرے زیتون چھ سے آٹھ عدد
پیزا ساس آدھا کپ
موزریلا چیز ایک پیکٹ

پیزا کے لیے :

مرغی 200گرام
ادرک لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچہ
دہی 100گرام
پسی ہوئی لال مرچ ایک کھانے کا چمچہ
ہلدی پاؤڈر ایک چائے کا چمچہ
گرم مسالا ایک چائے کا چمچہ
زیرہ پاؤڈر ایک چائے کا چمچہ
نمک حسب ذائقہ
تیل حسب ضرورت

ترکیب :

چکن کو چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ شملہ مرچ، پیاز اور ٹماٹر کو چھوٹے کیوبز کی شکل میں کاٹ لیں۔
ایک پین میں آئل گرم کریں۔ لہسن ادرک کا پیسٹ شامل کریں اب چکن، نمک، ہلدی، لال مرچ، گرم مسالا اور زیرہ پاؤڈر ڈال کر مکس کر لیں۔ اب دہی شامل کر کے چکن کو درمیانی آنچ پر بھون کر پکا لیں۔

پیزا بیس فلنگ اور ٹاپنگ کا طریقہ :

ٹرے میں ڈو رکھ کر اس پر ٹماٹو ساس اچھی طرح ڈو کے اوپر پھیلا دیں۔ پھر اس کے اوپر چکن تندوری جو تیار کی تھی وہ پھیلا دیں۔ شملہ مرچ، پیاز، ہرے زیتون اور کالے زیتون بھی اس کے اوپر پھیلا دیں۔ سب سے آخر میں گرائنڈ چیڈر چیز اچھی طرح پھیلا دیں۔ مزید اسپائسی کرنے کے لیے اوپر کٹی لال مرچ بھی شامل کر سکتے ہیں۔ اسے پہلے سے گرم اوون میں دس سے بارہ منٹ کے لیے بیک کر لیں۔ جب چیز پگھل جائے اور پیزا سائڈز سے لائٹ براؤن ہو جائے تو اوون سے نکال لیں۔ اور گرم گرم سرو کریں۔
نوٹ : ہر قسم کے پیزا کے لیے اوون کا اوپر والا برنر جلائیں۔

چکن فجیتا پیزا

اشیاء :
چکن بون لیس کیوبز میں کٹی ہوئی آدھا کلو

چلی ساس	دو کھانے کے چمچے
کالی مرچ (پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچہ
نمک	آدھا چائے کا چمچہ
سرکہ	ایک کھانے کا چمچہ
سویا ساس	ایک کھانے کا چمچہ
لہسن پیسٹ	ایک چائے کا چمچہ
پیزا ڈو	ایک عدد

ٹاپنگ کے لیے :

پیزا ساس	ایک کپ
موزریلا یا چیڈر چیز	ایک کپ
ٹماٹر (کیوبز میں کٹے ہوئے)	ایک عدد
شملہ مرچ (کیوبز میں کٹی ہوئی)	ایک عدد

ترکیب :

ایک پیالے میں چکن میں چلی ساس، سویا ساس، کالی مرچیں، نمک، سرکہ اور لہسن ڈال کر اچھی طرح تمام اجزا ملالیں اور بیس سے پچیس منٹ کے لیے رکھ دیں اب کڑاہی میں چکن کو درمیانی آنچ پر ہلکا سا گلا لیں۔ اب ڈو کو ٹرے میں رکھ کر اس پر ٹماٹو ساس لگائیں اور چکن پھیلا دیں اوپر چیز ڈالیں شملہ مرچ، ٹماٹر ڈال کر آخر میں موزریلا یا چیڈر چیز ڈال دیں اور 10 سے 15 منٹ کے لیے پہلے سے گرم اوون میں رکھ دیں۔

اچاری قیمہ پیزا

اشیاء :

سفید زیرہ	ایک کھانے کا چمچہ
ثابت دھنیا	ایک کھانے کا چمچہ
میتھی دانہ	ایک کھانے کا چمچہ
کلونجی	آدھا چائے کا چمچہ
جائفل جاوتری	1/4 چائے کا چمچہ
سونف	ایک کھانے کا چمچہ
دار چینی	ایک ٹکڑا
تیز پات	ایک پتا چھوٹا
ثابت سیاہ مرچ	چار عدد

ٹاپنگ کے لیے :

پیزا ساس	ایک کپ
موزریلا یا چیڈر چیز	ایک کپ
ٹماٹر (کیوبز میں کٹے ہوئے)	ایک عدد
شملہ مرچ (کیوبز میں کٹی ہوئی)	ایک عدد

ترکیب :

چکن کی تمام اشیاء کو پیس کر بھون لیں اور قیمے میں لگا کر ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں اور اس میں چار کھانے کے چمچے سرکہ ڈال دیں۔ دیگچی میں تیل ڈال کر قیمہ ڈال دیں کڑی پتا اور لہسن، ادرک پیسٹ ڈال دیں پھر اس کو دس منٹ تک بھونیں۔ پسی لال مرچ، نمک، ہلدی ڈال کر پھر اس میں تھوڑا پانی ڈال دیں اور گلنے کے لیے رکھ دیں جب گل جائے تو بھون کر اتار لیں۔ اب پیزا ٹرے کو چکنا کرکے اس پر ڈو رکھ دیں۔ پیزا ساس ڈو پر لگا کر اچاری قیمہ پھیلا دیں ٹماٹر اور شملہ مرچ ڈال کر آخر میں چیز کدوکش کرکے پھیلا دیں

اور پہلے سے گرم اوون میں 10 سے 15 منٹ تک بیک کریں۔

چیزی بائٹ پیزا

اشیاء :

پیزا ڈو	ایک عدد
چکن بون لیس	آدھا کلو
سویا ساس	دو کھانے کے چمچے
چلی ساس	دو کھانے کے چمچے
سفید سرکہ	ایک کھانے کا چمچہ
لہسن جوے	دو سے تین عدد (کٹے ہوئے)
زیتون کا تیل	تین کھانے کے چمچے
چلی فلیکس	حسب ضرورت
نمک	حسب ذائقہ
کالی مرچ	ایک چائے کا چمچہ (کٹی ہوئی)
روزمیری	چوتھائی چائے کا چمچہ
اوریگانو	چوتھائی چائے کا چمچہ

ترکیب :

چکن کو تمام اجزا کے ساتھ میرینیٹ کریں اور زیتون کے تیل میں اچھی طرح پکالیں۔ اب موزریلا چیز کی سلائسز کو پیزا اپین کے کارنرز میں سیٹ کردیں۔ چیز سیٹ کرنے کے بعد ڈو کو فولڈ کرلیں اور کناروں پر چھوٹے چھوٹے سے کٹ لگا دیں انگلیوں کی مدد سے تمام کٹس کو الٹ دیں۔ اب پیزا ساس کی تہ کو پیزا بیس پر بنالیں۔ اب اس پر روزمیری اور اوریگانو چھڑک دیں پھر پیاز پیزا ساس پر چھڑک دیں۔ اب چکن اور سبزیوں کو پیزا ڈو پر سیٹ کردیں۔

پھر موزریلا چیز سے ٹاپنگ کرکے اسے سات سے دس منٹ کے لیے اپنے اوون کے درجہ حرارت کے مطابق بیک کردیں۔

☼ ☼ ☼

چکن تکہ پیزا

ضروری اشیاء :

پیزا ڈو	ایک عدد
مرغی (بون لیس)	ایک کپ
شملہ مرچ	1 عدد (چوکور ٹکڑوں میں کٹی ہوئی
موزریلا چیڈر	1/2 کپ
پیاز (چوپ کرلیں)	ایک عدد
گرم مسالا (پاؤڈر)	آدھا چائے کا چمچہ
زیرہ (پاؤڈر)	ایک چائے کا چمچہ
لال مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچہ

ٹماٹر (کٹے ہوئے) — ایک عدد
پیزا ساس — آدھا کپ
ہری مرچ — دو عدد
دہی — آدھا کپ
کالی مرچ پاؤڈر — 1/4 چائے کا چمچہ
نمک — حسب ذائقہ

ترکیب :

دہی، نمک، کالی مرچ، لال مرچ، زیرہ پاؤڈر، گرم مصالحہ مکس کر کے مرغی کو میری نیٹ کریں اب اسے اتنا پکائیں کہ پانی خشک ہو جائے اس کے بعد کوئلہ کا دم دے دیں۔

ڈو پر پیزا ساس لگائیں اس کے بعد شملہ مرچ، ہری مرچ، ٹماٹر، پیاز اور پنیر ڈال کر ٹاپنگ تیار کر لیں۔

اوپن سینڈوچز

اشیاء :

انڈے — دو عدد
نمک و سیاہ مرچ — حسب ضرورت
مکھن — ایک اونس
پارسلے کٹے ہوئے یا ہرا دھنیا — ایک مٹھی
بریڈ سلائسز (چوکور والی) — چار عدد
شملہ مرچ یا گاجر — ایک عدد

ترکیب :

انڈوں کو نمک ملے پانی میں آٹھ دس منٹ ابال کر سخت کر کے نکال لیں اور فوراً ہی ٹھنڈا پانی یا نلکے کے نیچے رکھ دیں تاکہ زردیوں کی رنگت برقرار رہے۔
انڈوں کو کش کر لیں یا Masher سے دانے دار کر لیں۔
پارسلے یا دھنیا دھو کر کپڑے سے خشک کر کے باریک کاٹ کر انڈوں کے قیمے میں شامل کر دیں۔
نمک اور تازہ پسی سیاہ مرچ بھی حسب ذائقہ شامل کر دیں۔
سلائسز کو درمیان سے کاٹ کر آٹھ مستطیل سلائسز بنا لیں اور ہر ایک پر مکھن لگا دیں۔ ہر سلائس کی مکھن لگی سائڈ پر انڈوں کا مرکب دبا دبا کر رکھ دیں اور ان پر شملہ مرچ یا گاجر کی باریک کٹی Strips سے ڈیزائن بنا کر دبا دیں۔
اوون ٹرے پر مکھن لگا کر یہ سارے سلائسز رکھ دیں اور گرم اوون میں پانچ سے دس منٹ تک رکھ کر نکال لیں۔ چائے کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔ لنچ باکس کے لیے مناسب نہیں ہیں کیونکہ ہلنے سے انڈوں کا مرکب علیحدہ ہو سکتا ہے۔

تہ دار فرائیڈ سینڈوچز

اشیاء :

بریڈ سلائسز — چھ عدد
پودینے کی چٹنی — 1/4 کپ
چیز — دو سلائسز
ٹماٹو پیسٹ — 1/4 کپ

ترکیب :

بریڈ سلائسز کے سخت کنارے کاٹ کر علیحدہ کر دیں۔

دو سلائسز پر پودینے کی چٹنی لگا کر رکھ دیں۔ دو سلائسز ٹماٹو کیچپ لگا کر رکھ دیں۔ پودینے والے سلائسز پر ٹماٹو پیسٹ والی سلائسز اس طرح رکھیں کہ ٹماٹو پیسٹ والی سائڈ اوپر کو رہے۔ اس پر پنیر سلائس رکھیں اور تیسرا سلائس بھی رکھ کر ہاتھ سے دبا دیں۔ ان سینڈوچز کو اس طرح کاٹیں کہ چار حصوں میں تقسیم ہو جائیں۔
ایک کپ میدے میں نمک اور آدھا چائے کا چمچ سفید زیرہ پاؤڈر ڈال کر دودھ ملاتے ہوئے پھینٹ لیں اور ساتھ ہی ایک عدد پھینٹا ہوا انڈہ بھی ملا دیں۔
اس آمیزے میں سینڈوچز کو ڈبو ڈبو کر ڈیپ فرائی کر لیں۔ گولڈن ہونے پر نکال کر ٹشو پیپر پر رکھیں اور ٹماٹو کیچپ کے ساتھ پیش کریں۔ سینڈوچز کو کاٹنے پر اندر سبز اور سرخ دھاریاں دکھائی دیں گی جو خوب صورت لگتی ہیں۔ بچوں کو لنچ باکس میں سکول کے لیے دے سکتے ہیں۔ اور شام کو جب کھیل کود کر گھر آئیں تو بھی کھانے کے لیے دیں۔

ٹرکش سینڈوچ

اشیاء :

میدہ — ایک اونس
مکھن — ایک اونس
یخنی — چار اونس (آدھا کپ)
چکن کے ریشے — چھ اونس
کریم — چار اونس
کش شدہ پیاز — ایک چائے کا چمچہ
بریڈ سلائسز — تین عدد
مکھن — تھوڑا سا

ترکیب :

مکھن گرم کر کے میدہ بھونیں (ایک کھانے کا چمچہ میدہ) پھر آنچ سے ہٹا کر یخنی ملا دیں اور خوب چمچہ چلاتے ہوئے ملائم کر لیں اور پھر کریم ملا دیں۔

آنچ پر رکھیں، قدرے گاڑھا ہونے پر چکن کے ریشے، نمک، سیاہ مرچ پاؤڈر اور پیاز ملا دیں۔ سلائیز کو ٹوسٹ کر کے مکھن لگائیں اور پھر مکھن والی سائیڈ پر یہ مرکب لگا دیں۔
ہر سینڈوچ پر کھیرے کا قتلہ اور پودینے کی پتی سجا دیں۔ ٹرکش سینڈوچز تیار ہیں۔ اپنے ملک میں بیٹھ کر ترکی کی ڈش کا مزہ لیں۔

کرنچ کیک

اشیاء :

انڈے — دو عدد

میدہ	چھ کھانے کے چمچے
شکر (پسی ہوئی)	چھ کھانے کے چمچے
ونیلا ایسنس	چند قطرے
فریش کریم	دو پیکٹ
شکر	ایک چوتھائی کپ (پسی ہوئی)
کرنچ	آدھا کپ
بیکنگ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچہ

ترکیب :

چینی کو فرائی پین میں پگھلا کر اس میں بادام یا مونگ پھلی ڈال دیں۔ اس کے بعد ایک گریس کیے ہوئے برتن میں ڈال کر ٹھنڈا کرلیں اور ٹھنڈا ہونے کے بعد اس کو کرش کریں۔

انڈے اور چینی کو اچھی طرح بیٹ کریں اس میں ایسنس، بیکنگ پاؤڈر اور میدہ ڈال کر فولڈ کریں۔

اوون کو پہلے سے گرم کرلیں۔ کیک مکسچر کو سانچے میں ڈال کر بیک کرلیں بیک ہو جائے تو اوون سے کیک نکال کر ٹھنڈا کرلیں۔ ٹھنڈا ہونے پر کیک کو درمیان سے کاٹ کر اس پر بیٹ کی ہوئی کریم ڈال دیں، اس کے بعد کرنچ اور پھر کیک کا دوسرا حصہ رکھ کر اس کو کریم سے کور کریں اور اپنی پسند کے مطابق ڈیکوریٹ کرلیں اور سرو کریں۔

فرنچ بسکٹ

اشیاء :

پف پیسٹری	250 گرام
سفید تل	آدھا کپ
دانے دار شکر	دو کھانے کے چمچے
بٹر پیپر	دو عدد
کارن فلور	دو کھانے کے چمچے

ترکیب :

پف پیسٹری ڈو کو کارن فلور لگا کر بیل لیں (نہ زیادہ موٹا اور نہ زیادہ پتلا) اب اس پر دانے دار شکر اور تل چھڑک دیں اور اس کو رول کی طرح فولڈ کرتی جائیں اور چھری کی مدد سے گول سلائس کاٹتی جائیں۔ بیکنگ ٹرے میں بٹر پیپر لگائیں اور سارے سلائس کو تھوڑے تھوڑے فاصلے سے رکھ کر ہر ایک سلائس کو بٹر فلائی شیپ میں تھما دیں اور پہلے سے گرم اوون میں 180c پر رکھ کر 13-10 منٹ تک بیک کریں۔ گولڈن براؤن ہونے پر اوون سے نکال لیں۔ مزے دار فرنچ بسکٹ تیار ہیں۔

بلو بیری مفنز

اشیاء :

میدہ	1/2 کپ
چینی (پسی ہوئی)	3/4 کپ
نمک	1/2 چائے کا چمچہ
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچے
تیل	1/3 کپ
انڈہ	1 عدد
تازہ بلو بیریز	ایک کپ
دودھ	1/3 کپ

ٹاپنگ کے لیے :

چینی	1/2 کپ
میدہ	1/3 کپ
مکھن (کیوبز میں)	1/4 کپ
پسی ہوئی دار چینی	1 1/2 چائے کا چمچہ

ترکیب :

اوون کو پہلے سے 200c پر گرم کرلیں۔ مفن کپ کو چکنا کرلیں۔ میدہ، چینی، نمک اور بیکنگ پاؤڈر ملالیں اب ایک کپ میں تیل ڈالیں اس کپ میں انڈہ تیل کے اوپر ڈالیں اور پھر اتنا دودھ ڈالیں کہ کپ بھر جائے۔ تمام چیزیں میدہ والے مرکب میں ڈال دیں اور بلو بیریز بھی اس میں ڈال دیجیے اور مکس کرلیجیے۔ یہ مرکب مفن کپ میں ڈالیں اور کرمب اوپر سے چھڑک دیں اور اوون میں 20 سے 25 منٹ تک بیک کریں۔

کرمب ٹاپنگ بنانے کی ترکیب

چینی، میدہ، مکھن، دار چینی کو اچھی طرح مکس کر کے مفن میں بیک کرنے سے پہلے چھڑک دیں۔

ڈونٹ مفنز

اشیاء :

چینی	1/2 کپ
مارجرین (پگھلا ہوا)	1/4 کپ
جائفل (پسی ہوئی)	3/4 چائے کا چمچہ
دودھ	1/2 کپ
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
میدہ	ایک کپ

ٹاپنگ کے لیے

مارجرین (پگھلا ہوا)	1/4 کپ
چینی	1/2 کپ
دار چینی	ایک چائے کا چمچہ

ترکیب :

اوون کو 190c پر پہلے سے گرم کرلیں۔ 24 مفنز کپس کو چکنا کرلیجیے۔ چینی، مارجرین، جائفل اور دودھ اچھی طرح مکس کرلیں۔ پھر اس میں میدہ ملالیں ہلکے ہاتھ سے اور اس کو مفنز کپس میں آدھے کپ تک بھرلیں۔ اور اوون میں 15 سے 20 منٹ تک ہلکے سنہرا ہونے تک بیک کریں۔ جب تک مفنز تیار ہوں گے۔ ایک پیالی میں مارجرین ڈالیں اور دوسرے پیالے میں چینی اور دار چینی مکس کرلیں۔ مفنز کے تیار ہونے پر ان کو کپ سے نکالیں اور پہلے مارجرین میں ڈپ کریں پھر چینی اور دار چینی والے مکسچر میں ڈپ کر کے پیش کریں۔

بنانا کرمب مفنز

اشیاء :

میدہ	1 1/2 کپ
بیکنگ سوڈا	ایک چائے کا چمچہ
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
نمک	1/2 چائے کا چمچہ
کیلے (میش کیے ہوئے)	3 عدد
چینی	3/4 کپ
انڈہ (ہلکا پھینٹا ہوا)	ایک عدد
مکھن (پگھلا ہوا)	1/3 کپ

ٹاپنگ کے لیے :

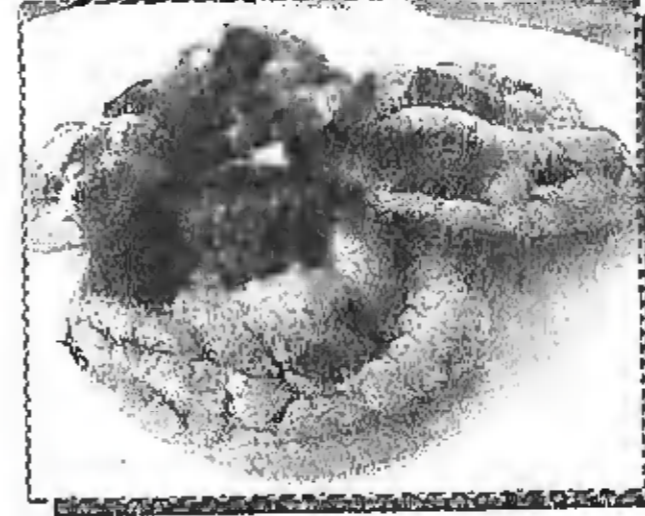
براؤن شگر	1/3 کپ
میدہ	2 کھانے کے چمچے
جائفل	1/8 چائے کا چمچہ
مکھن	ایک کھانے کا چمچہ

ترکیب :

اوون کو c 190 پر پہلے سے گرم کرلیں۔ 10 مفنز کپس کو چکنا کرلیجیے ایک بڑے پیالے میں میدہ ' بیکنگ سوڈا ' بیکنگ پاؤڈر اور نمک کو اچھی طرح مکس کرلیں۔ دوسرے پیالے میں کیلے ' چینی ' انڈے اور مکھن کو اچھی طرح پھینٹ لیں پھر اس مرکب کو میدہ والے مرکب میں مکس کردیں۔ پھر مفنز کپ میں اس بیٹر کو ڈال دیں۔ اب ایک چھوٹے پیالے میں براؤن شگر ' میدہ ' دار چینی مکھن کو مکس کرلیں اور مفنز پر چھڑک دیں پھر اوون میں 18 سے 20 منٹ بیک کرلیں۔

چاکلیٹ چنک کوکیز

اشیاء :

مکھن	225 گرام

میدہ	2 1/2 کپ
نمک	ایک چائے کا چمچہ
بیکنگ سوڈا	ایک چائے کا چمچہ
جائفل	آدھا چائے کا چمچہ
براؤن شگر	ایک کپ
سفید چینی	آدھا کپ
انڈے	دو عدد
ونیلا ایسنس	ایک چائے کا چمچہ
ملک بارز (کٹے ہوئے)	دو کپ
اخروٹ (کٹے ہوئے)	ایک کپ

ترکیب :

پہلے ہلکی آنچ پر مکھن کو ہلکا سنہرا کرلیں یہاں تک کہ مکھن میں کا پانی خشک ہوجائے۔ اب میدہ نمک ' بیکنگ سوڈا اور جائفل کو ایک پیالے میں مکس کر کے چھان لیں۔ ایک پیالے میں مکھن اور چینی کو اچھی طرح پھینٹ لیں۔ پھر اس میں انڈے ڈال کر پھینٹیں ' اس کے بعد آخر میں ونیلا ایسنس ڈال کر تین منٹ پھینٹیں۔ اب اس مرکب کو میدہ والے مرکب میں مکس کرلیں اور اس میں بادام اور ملک بارز ڈال کر ہلکے سے ملائیں۔ اب ٹرے میں بٹر پیپر لگا کر دو انچ کے فاصلے سے کوکیز کو لگا دیں۔ f 350 پر اوون

میں 13 منٹ تک بیک کریں۔

ایزی شگر کوکیز

اشیاء :

میدہ	2 3/4 کپ
بیکنگ سوڈا	ایک چائے کا چمچہ
بیکنگ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچہ
مکھن	ایک کپ
چینی	کپ
انڈہ	ایک عدد
ونیلا ایسنس	ایک چائے کا چمچہ

ترکیب :

ایک پیالے میں چینی اور مکھن کو اچھی طرح پھینٹ لیں ' اس کے بعد اس میں انڈا اور ونیلا ایسنس کو بھی پھینٹ لیں۔ ایک ایک کر کے اس میں میدہ ' بیکنگ پاؤڈر ' بیکنگ سوڈا ڈال کر اچھی طرح مکس کرلیں۔ اب بیکنگ ٹرے میں بٹر پیپر لگا کر چمچے سے چھوٹے چھوٹے کوکیز ڈالیں c 190 پر پہلے سے گرم اوون میں 8 سے 10 منٹ تک بیک کریں۔

چاکلیٹ کرنکلز

اشیاء :

کوکو پاؤڈر	ایک کپ
چینی	1 1/2 کپ چینی
تیل	1/2 کپ
انڈے	4 عدد
ونیلا ایسنس	دو چائے کا چمچہ
میدہ	دو کپ
بیکنگ پاؤڈر	دو چائے کا چمچہ
نمک	1/2 چائے کا چمچہ
کنفیکشنر شگر	ایک کپ

ترکیب :

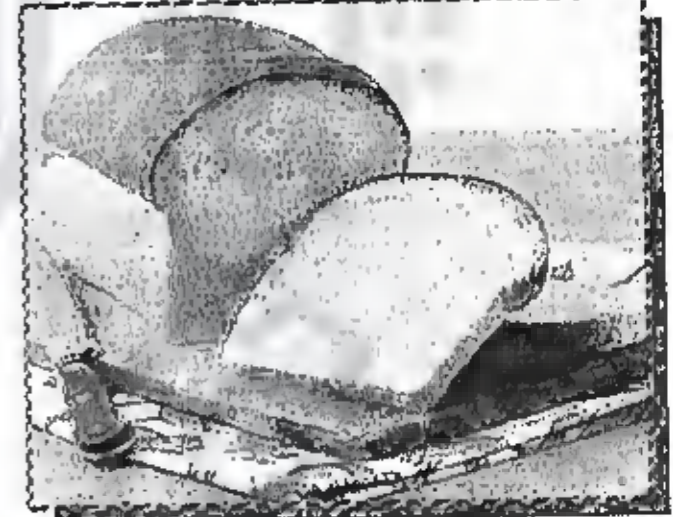
ایک پیالے میں پہلے کوکو پاؤڈر ' سفید چینی اور تیل کو بیٹر سے اچھی طرح پھینٹ لیں۔ ایک انڈہ ڈالیں اور 30 سیکنڈ تک پھینٹیں اس طرح چاروں انڈے باری باری ڈالیں۔ پھر اس میں ونیلا ایسنس ڈال کر پھینٹیں۔

بیکنگ پاؤڈر ' نمک کو چھان لیں اور کوکو مکسچر میں آہستہ آہستہ چمچے سے مکس کریں۔ اب ڈو کو پلاسٹک سے ڈھک دیں اور ایک رات کے لیے فریج

میں رکھ کر اچھی طرح ٹھنڈا کرلیں اور ٹرے میں بٹر پیپر لگادیں اور ڈو کے باؤلز بنالیں اور کنفیکشنر شگر میں کوٹ کر کے پہلے سے گرم اوون میں c 180 پر 13 سے 10 منٹ بیک کرلیں۔

ایزی وائٹ بریڈ

اشیاء :

میدہ	500 گرام
نمک	2 چائے کے چمچے
خمیر	7 گرام
زیتون کا تیل	3 چائے کا چمچ

پانی	300 ملی لیٹر

ترکیب :

ایک پیالے میدہ، نمک، اور خمیر کو مکس کرلیں۔ اور درمیان میں گڑھا بنا کر تیل اور پانی ڈالیں اور اچھی طرح گوندھ لیں ڈو کو ذرا نرم گوندھیں اگر سخت ہو تو اور پانی ملالیں اور پھر گرم جگہ پر دو گھنٹے کے لیے رکھ دیں کہ وہ پھول جائے۔ پھر ڈو کو سانچے میں ڈالنے سے پہلے ایک دفعہ ہلکا سا اور گوندھیں اور ایک گھنٹہ کے لیے پھر رکھ دیں اور پہلے سے گرم اوون میں c 220 پر 25 سے 30 منٹ تک بیک کرلیں۔

چیزی گارلک بریڈ

اشیاء :

میدہ	500 گرام
خمیر	1/2 1 چائے کا چمچ
نمک	ایک چائے کا چمچ
زیتون کا تیل	دو کھانے کے چمچے
شہد	ایک کھانے کا چمچ
لہسن (کٹی ہوئی)	دو جوے
مکھن	25 گرام
چیڈر چیز (کسا ہوا)	100 گرام
تھائم	ایک چائے کا چمچ
پانی	300 ملی لیٹر

ترکیب :

ایک بڑے پیالے میں میدہ ڈالیں۔ ایک جگ میں پانی ڈال کر تیل اور شہد ملالیں اور میدے کو نرم سا گوندھ لیں۔ یہاں تک کہ میدہ ہاتھ میں چپکنا بند ہو جائے۔ اب لہسن کو مکھن میں مکس کریں اور تھوڑا تھوڑا ڈو پر لگادیں اوپر سے تھائم اور چیز چھڑک دیں اب سانچے میں ڈال کر ڈو کو ڈھانپ دیں اور 40 منٹ تک کسی گرم جگہ پر رکھ دیں۔ پہلے سے گرم اوون میں c 180 پر 30 منٹ تک بیک کریں۔ ہلکی گولڈن ہونے پر نکال لیں۔

بنانا پین کیک اسٹرابیری ساس کے ساتھ

اشیاء :

پین کیک کے لیے:

میدہ	ایک کپ
دودھ	ایک چوتھائی
انڈا	ایک عدد
شہد	دو کھانے کے چمچے
تیل	ایک چائے کا چمچ

کیلے کی ٹاپنگ کے لیے:

کشمش (چوپ کرلیں)	دو کھانے کے چمچے
گرم پانی	تین کھانے کے چمچے
شہد	دو کھانے کے چمچے
لیموں کا رس	ایک چائے کا چمچ
کیلے (سلائس کرلیں)	دو عدد

اسٹرابیری ساس:

اسٹرابیری پری	ڈھائی سو گرام
لیموں کا رس	دو چائے کے چمچے

ترکیب :

پین کیک بنانے کے لیے میدہ، دودھ، انڈا، شہد اور تیل کو فوڈ پروسیسر میں ڈال کر بلینڈ کرلیں۔ درمیانی آنچ پر توا گرم کرلیں اور اس پر تین کھانے کے چمچے آمیزہ ڈال کر ایک منٹ کے لیے پکائیں۔ جب دونوں طرف سے سنہرا ہوجائے تو اتارلیں۔ اس طرح سارے آمیزے سے پین کیک تیار کرلیں۔

کیلے کی ٹاپنگ بنانے کے لیے:

کشمش کو گرم پانی میں پندرہ منٹ کے لیے بھگولیں۔ اس کے بعد اس کو شہد اور لیموں کے رس میں شامل کرکے مکس کرلیں اور اس کو کیلوں پر ڈال کر مکس کرلیں۔ سوس تیار کرنے کے لیے اسٹرابیری پری میں لیموں کا رس مکس کرلیں۔ اب تیار پین کیک پر ٹاپنگ ڈال کر فولڈ کرلیں اور اسٹرابیری ساس کے ساتھ سرو کریں۔

ڈارک اینڈ وائٹ چاکلیٹ کیک

اشیاء :

ڈارک چاکلیٹ (ٹکڑوں میں کاٹ لیں)	دو سو گرام
مکھن	سو گرام
کینو کا رس	دو کھانے کے چمچے
بسکٹ	ایک سو پچاس گرام
کشمش	پچاس گرام
خشک خوبانی (چوپ کرلیں)	پچھتر گرام
وائٹ چاکلیٹ (چوپ کرلیں)	ساٹھ گرام

ترکیب :

ایک ہیٹ پروف پیالے میں ڈارک چاکلیٹ مکھن اور کینو کا رس ڈال کر اس کو ابلتے ہوئے پانی پر رکھ لیں اور پگھلا کر اچھی طرح مکس کرلیں اور ایک طرف رکھ دیں۔ بسکٹوں کو موٹے ٹکڑوں میں چورلیں، اور انہیں پگھلی چاکلیٹ کے آمیزے میں شامل کرکے مکس کرلیں ساتھ کشمش، خوبانی اور وائٹ چاکلیٹ بھی شامل کرلیں۔ اب اس آمیزے کو چکنے کیے ہوئے بٹر پیپر لگائے ہوئے ٹن میں ڈال کر اس پر ڈھکن ڈھک کر فریج میں جم جانے کے لیے رکھ دیں۔ اس کے بعد قتلوں میں کاٹ کر سرو کریں۔

رشین کریمل کیک

روسی دسترخوانوں پر اٹالین اسٹائل میں تیار کردہ کھانے اٹلی کی شہزادی Bona Sforza کی وجہ سے آئے جب اس شہزادی نے روس کے بادشاہ King Signismund سے 1518 میں شادی کی رشین کریمل کیک کا شمار شہزادی کے پسندیدہ

کیک میں ہوتا ہے۔

اشیاء :

انڈے	چھ عدد (زردی اور سفیدی الگ کرلیں)
آئسنگ شوگر	ایک سوا کپ
کیسٹر شوگر	ایک چائے کا چمچہ
میدہ (چھان لیں)	ایک کپ

فلنگ کے لیے :

کوکنگ چاکلیٹ	پچہتر گرام
مکھن	چوتھائی کپ
آئسنگ شوگر	ایک کپ
کیسٹر شوگر	دو کھانے کے چمچے
انڈا	ایک عدد

کریمل ٹاپنگ کے لیے :

شکر	چوتھائی کپ
پانی	دو سے تین کھانے کے چمچے
مکھن	آدھا کھانے کے چمچے

ترکیب :

کیک بنانے کے لیے ایک پیالے میں انڈوں کی زردی اور آئسنگ شوگر ڈال کر پھینٹیں۔ ایک دوسرے پیالے میں انڈوں کی سفیدی ڈال کر خوب اچھی طرح پھینٹیں کریم کی طرح گاڑھا ہونے پر اس میں باقی بچی ہوئی آئسنگ شوگر اور کیسٹر شوگر مکس کریں اس کے بعد اس آمیزے کو انڈے کی زردی آمیزے میں ڈال کر آہستہ آہستہ مکس کریں۔ میدہ ڈال کر احتیاط سے مکس کریں۔

چار عدد بٹر پیپر شیٹ لیں جس سائز کا کیک تیار کرنا ہو اسی حساب سے بٹر پیپر کو گولائی میں کاٹ لیں اور اس پر مکھن لگا کر خوب چکنا کرلیں۔

ایک بڑی بیکنگ ٹرے لیں (جس میں یہ چاروں پیپرز کے سانچے آسانی سے رکھے جاسکیں) اس میں بٹر پیپرز کو بچھائیں اور تیار کیے ہوئے کیک کے آمیزے کو احتیاط سے ایک ہی مقدار میں چاروں سانچوں پر ڈال کر پھیلائیں۔ بیکنگ ڈش کو پہلے سے گرم اوون میں 220°C پر رکھ کر دس منٹ کے لیے بیک کریں۔ کیک کے ہلکا گولڈن براون ہونے پر اسے اوون سے نکالیں۔

آئسنگ بنانے کے لیے :

کوکنگ چاکلیٹ کو ڈبل بوائلر پر رکھ کر پگھلالیں۔ مکھن اور آئسنگ شوگر کو ایک پیالے میں ڈال کر خوب اچھی طرح پھینٹیں کریم کی طرح ہونے پر اس میں پگھلائی ہوئی کوکنگ چاکلیٹ، کیسٹر شوگر، انڈا ڈال کر مکس کریں۔ فلنگ تیار ہے۔

کریمل ٹاپنگ بنانے کے لیے :

ایک سوس پین میں شکر، مکھن اور پانی ڈال کر گرم کریں۔ ایک بیکنگ ٹرے میں تیل لگا کر اسے چکنا کرلیں۔ جب شکر پگھل جائے تو آنچ تیز کرکے اسے ہلکا سنہرا ہونے تک پکائیں۔ (زیادہ نہیں پکانا ہے) اس کے بعد فوراً ہی بیکنگ ٹرے میں ڈال کر پھیلادیں اور ٹھنڈا ہونے دیں۔

ایک سرونگ ٹرے میں تیار کیا ہوا ایک بچھائیں اس کے اوپر تیار کی ہوئی فلنگ ڈال کر دوسرا ایک رکھیں اس طرح چاروں کیک فلنگ لگا کر سینڈوچ کی طرح رکھیں آخر میں کیک پر باقی بچی ہوئی فلنگ خوب اچھی طرح لگائیں۔

شکر کے آمیزے کو ٹھنڈا ہونے پر چھری کی نوک سے اٹھا کر بڑے بڑے ٹکڑوں میں توڑلیں۔ تیار کیے ہوئے کیک پر شکر کے ٹکڑے (کریمل) چھڑک کر گارنش کریں۔ مزے دار رشین کریمل کیک تیار ہے۔

مینگو کیک

اشیاء :

میدہ	ڈھائی کپ
آم	دو کپ (چھوٹے چوکور ٹکڑے)
چینی	ایک کپ
دہی	ایک کپ (گاڑھا ہونا چاہیے)
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
تیل	ڈیڑھ کپ
مکس ڈرائی فروٹ (باریک کٹے ہوئے)	ایک کپ
بیکنگ سوڈا	آدھا چائے کا چمچہ

ترکیب :

پیالے میں میدہ، بیکنگ پاؤڈر، بیکنگ سوڈا ڈال کر مکس کریں۔ مکس ڈرائی فروٹ شامل کرکے سائڈ پر رکھ دیں۔

اس میں تیل شامل کرکے اچھی طرح مکس کرلیں۔ دہی شامل کرکے ایسے مکس کریں کہ آمیزہ ہموار پیسٹ کی شکل اختیار کرلے۔ اس آمیزے میں آم کے ٹکڑے شامل کرکے مزید بلینڈ کرلیں۔ تیار شدہ آمیزے کو باؤل میں نکال لیں اس آمیزے کو آہستہ آہستہ میدہ میں شامل کرتے جائیں۔

بیکنگ ٹن کو ہلکا سا چکنا کرکے اس میں کیک کا آمیزہ ڈال دیں۔ 160°C پر پہلے سے گرم کیے ہوئے اوون میں رکھ کر بیک کریں۔ اوون کا درجہ حرارت کم کردیں۔

کیک کی رنگت گولڈن براون ہوجائے تو نکال لیں۔ شاشلک اسٹک ڈال کر چیک کرلیں اگر صاف باہر آجائے تو کیک تیار ہے۔ اوون سے نکال کر دس منٹ تک ٹھنڈا ہونے دیں۔

ایزی کوکونٹ کیک

اشیاء :

میدہ	ڈیڑھ کپ
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
نمک	سوا کپ
ناریل	سوا کپ (باریک کاٹ لیں)
مکھن (نرم کرلیں)	سوا کپ
شکر	ڈیڑھ کپ
انڈے	چار عدد
دودھ	پاؤ کپ
کوکونٹ ایسنس	ڈیڑھ چائے کا چمچہ
اخروٹ	گارنشنگ کے لیے

ترکیب :

اوون کو 180°C پر پہلے سے گرم کرلیں۔ دس انچ گہرے کیک پین میں مکھن لگا کر اسے چکنا کرلیں اور اس کے بعد اس کے اوپر میدہ کی باریک تہہ چھڑک دیں۔ میدہ، بیکنگ پاؤڈر اور نمک کو ایک بڑے پیالے میں ایک ساتھ چھان لیں۔ اب اس میں ناریل شامل کردیں۔ ایک بڑے پیالے میں مکھن اور شکر کو الیکٹرک مکسر سے درمیانی رفتار پر کریمی ہونے تک پھینٹ لیں۔ اب اس میں ایک ایک کرکے انڈے ملائی جائیں اور پھینٹتی جائیں۔ دھیمی رفتار سے پھینٹتے ہوئے اس میں تھوڑی تھوڑی مقدار میں میدہ شامل کرتی جائیں۔ اس کے ساتھ ہی دودھ اور کوکونٹ ایسنس بھی تھوڑی تھوڑی مقدار میں ڈالتی رہیں۔ اس آمیزے کو تیار کیے ہوئے کیک پین میں ڈال کر 55-65 منٹ تک بیک کریں۔ چھری یا چاقو سے کیک چیک کریں۔ اگر وہ صاف باہر آتی ہے تو کیک تیار ہے۔ اوون میں سے کیک پین نکال کر پین کے اندرونی کناروں میں چاقو چلائیں تاکہ کیک پین کے کنارے چھوڑ دے۔ پندرہ منٹ تک کیک کو ٹھنڈا ہونے دیں۔ ریک پر رکھ کر کیک کو مکمل ٹھنڈا کرلیں۔ اب کیک کے اوپر ونیلا فروسٹنگ پھیلادیں اور اخروٹ سے گارنش کرکے سرو کریں۔

ونیلا فروسٹنگ بنانے کے لیے :

آئسنگ شوگر	آدھا کپ

پانی	ڈیڑھ کپ
ونیلا ایسنس	آدھا چائے کا چمچہ

ترکیب :

ایک بڑے پیالے میں آئسنگ شگر کو چھان کر اس میں پانی اور ونیلا ایسنس ملا کر گاڑھا ہونے تک پکائیں۔

اسپائسی والنٹ کیک

اشیاء :

میدہ	سوا دو کپ
دار چینی پاؤڈر	دو چائے کے چمچے
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
بیکنگ سوڈا	ایک چائے کا چمچہ
ادرک پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
جائفل پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچہ
لونگ پاؤڈر	ایک چوتھائی چائے کا چمچہ
نمک	ایک چوتھائی کپ
مکھن	ڈیڑھ کپ
کیسٹر شوگر	دو کپ
ونیلا ایسنس	دو چائے کے چمچے
انڈے	چار عدد
گاجر (کدوکش کی ہوئی)	تین کپ
اخروٹ (چوپ کیے ہوئے)	ڈیڑھ کپ
کشمش	پاؤ کپ
کریم چیز	ایک کپ
مکھن	ایک چوتھائی کپ
آئسنگ شوگر	ڈھائی کپ
لیموں	ایک عدد
(باریک چھلکا اتار کر چوپ کر لیں)	
لیموں کا رس	دو چائے کے چمچے

ترکیب :

پیالے میں میدہ چھان کر اس میں دار چینی پاؤڈر' بیکنگ پاؤڈر' بیکنگ سوڈا' ادرک پاؤڈر' جائفل پاؤڈر' لونگ اور نمک ڈالیں۔ ایک پیالے میں کیسٹر شوگر' مکھن اور ونیلا ایسنس ڈال کر خوب اچھی طرح پھینٹیں ایک ایک کر کے انڈے شامل کریں اور مسلسل پھینٹتے رہیں اس کے بعد اس آمیزے کو میدہ والے پیالے میں ڈال کر خوب اچھی طرح مکس کریں۔ گاجر' کشمش اور اخروٹ شامل کریں۔ بیکنگ کیک ٹن میں تیل لگا کر اسے چکنا کریں۔ تیار کیے ہوئے آمیزے کو اس میں ڈال کر کیک ٹن کو پہلے سے گرم اوون میں 180.C پر رکھ کر 45-55 منٹ تک بیک کریں۔ ایک پیالے میں کریم چیز' مکھن' آئسنگ شوگر' لیموں کا رس اور لیموں کا چھلکا ڈال کر مکس کریں۔ کیک کی رنگت گولڈن براؤن ہونے پر اسے اوون سے نکال کر کیک ڈش میں رکھیں اور کریم چیز کا آمیزہ اس کے اوپر لگائیں۔ مزے دار اسپائسی والنٹ کیک تیار ہے۔ اخروٹ سے گارنش کر کے سرو کریں۔

چاکلیٹی کیک بالز

اشیاء :

اسپنج کیک	ایک عدد (درمیانے سائز کا)
بادام	آدھا کپ (موٹے کٹے ہوئے)
چاکلیٹ چپس	آدھا کپ
کھجور	آدھا کپ
کوکنگ چاکلیٹ	حسب ضرورت

ترکیب :

کوکنگ چاکلیٹ کو پگھلائیں۔ اب ایک برتن میں کھجور اور ایک گلاس پانی ڈال کر کھجور کو اتنا پکائیں کہ وہ ایک ہموار سا پیسٹ بن جائے اب اس کی گٹھلی اور چھلکے با آسانی نکل جائیں گے وہ نکال کر اس کو قدرے ٹھنڈا کر لیں۔

ایک پیالے میں کیک کے چھوٹے چھوٹے سے پیس کر لیں اور ہاتھ سے مسل لیں۔ اب اس میں بادام' چاکلیٹ چپس اور کھجور والا پیسٹ شامل کر کے اتنا مکس کر لیں کہ وہ سیٹ ہو جائے

بالز بنانے کے لیے:

اب ہلکے ہاتھ سے بالز بنائیں اور ان کو پگھلی ہوئی چاکلیٹ میں رول کر کے ایک پلیٹ میں رکھتی جائیں۔ اس کے بعد فریزر میں رکھ کر خوب ٹھنڈا کریں بہت مزے کی سویٹ چاکلیٹی کیک بالز تیار ہیں۔

رائی بریڈ (Rye Bread)

رائی (Rye) ایک غذائی پودا ہے جو یورپ' شمال اور مشرقی حصوں میں بکثرت پیدا ہوتا ہے اس پر جو کی طرح خول کے اندر دانے لگتے ہیں جسے رائی کے دانے کہا جاتا ہے۔ ان دانوں کو پیس کر رائی کا آٹا تیار کیا جاتا ہے۔ باقی بچ جانے والا کھوج' پودے کے ڈنٹھل اور پتے وغیرہ جانوروں کے چارے کے لیے استعمال کیے جاتے ہیں۔ رائی سے تیار کردہ بریڈ مشرقی یورپ میں آباد باشندوں کا خاص روایتی بریڈ ہے۔ اس کا ذائقہ ترشی مائل ہوتا ہے جو اس بریڈ میں خمیری آٹے (Starter) کے ذریعے پیدا کیا جاتا ہے۔

اشیاء :

ڈو بنانے کے لیے:

رائی کا آٹا	چار کپ
نمک	ایک کھانے کا چمچہ
مکھن	دو کھانے کے چمچے
ثابت زیرہ	ایک کھانے کا چمچہ

خمیری آٹا (Starter) کے لیے:

رائی کا آٹا	چار کھانے کے چمچے
میدہ	چار کپ
خمیر	ایک کھانے کا چمچہ
گرم پانی	ڈھائی کپ
گرم دودھ	تین کھانے کے چمچے

ترکیب :

خمیری آٹا (Starter) بنانے کے لیے ایک پیالے میں رائی کا آٹا' گرم دودھ ڈال کر مکس کریں اور پلاسٹک کوکنگ شیٹ سے ڈھک کر 1-2 دن تک رکھ دیں۔ خوب اچھی طرح پھول کر مہک اٹھنے لگے تو اس کا مطلب ہے خمیری آٹا (Starter) تیار ہے۔ ڈو بنانے کے لیے میدہ' نمک اور رائی کے آٹے کو چھان کر ایک پیالے میں ڈالیں۔ خمیر کو آدھا کپ گرم پانی میں مکس کر کے 10-15 منٹ تک ایک طرف رکھ دیں۔ اس کے بعد خمیر کے آمیزے کو میدے اور رائی کے آٹے میں ڈالیں اس میں مکھن' خمیری آٹا (Starter) اور حسب ضرورت گرم پانی ڈال کر نرم ڈو گوندھ لیں۔ ایک پلاسٹک کوکنگ شیٹ پر تیل لگا کر اسے چکنا کر لیں اور تیار کی ہوئی ڈو کو اس شیٹ میں لپیٹ کر ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ ڈو جب خوب پھول جائے تو پلاسٹک شیٹ سے نکال کر ایک منٹ تک گوندھ لیں اور بریڈ کی شیپ میں گول کر کے تیل لگا کر چکنی کی ہوئی بیکنگ ڈش میں رکھیں اور پلاسٹک کوکنگ شیٹ سے ڈھک کر تیس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ اس کے بعد شیٹ ہٹا کر برش کی مدد سے ڈو کے اوپر پانی لگائیں اور ڈو کے اوپر زیرہ اور تھوڑا سا خشک رائی کا آٹا چھڑک دیں اور بیکنگ ڈش کو پہلے سے گرم اوون میں 200.c پر رکھ کر 35-40 منٹ تک بیک کریں۔ ہلکا سنہرا ہونے پر بریڈ کو اوون سے نکال لیں۔ مزے دار رائی بریڈ تیار ہے۔

بےبی پیزا

اشیاء :

مرغی کا قیمہ	آدھا کپ

نمک، سیاہ مرچ پاؤڈر	حسبِ ذائقہ
ٹماٹو پری	دو کھانے کے چمچے
لہسن	ایک چائے کا چمچہ (چوپ کیا ہوا)
ہری مرچیں (چوپ کی ہوئی)	ایک چائے کا چمچہ
تیل	حسبِ ذائقہ
میدہ	ایک کپ
خمیر	آدھا چائے کا چمچہ
نیم گرم دودھ	دو کھانے کے چمچے
شکر	آدھا چائے کا چمچہ
پنیر	حسبِ ضرورت
سرخ شملہ مرچ (بیج نکال کر اسٹرپس کاٹ لیں)	ایک عدد
ہری شملہ مرچ (بیج نکال کر اسٹرپس کاٹ لیں)	ایک عدد
زیتون	حسبِ پسند

ترکیب :

سوس پین میں تیل گرم کرکے اس میں لہسن اور ہری مرچیں ڈال کر ساتے فرائی کریں اس کے بعد اس میں مرغی کا قیمہ، نمک، سیاہ مرچ پاؤڈر، ٹماٹو پری ڈال کر ہلکی آنچ پر قیمے کو بھون کر پکائیں۔ خمیر، نیم گرم دودھ، شکر کو ایک پیالے میں پندرہ منٹ تک رکھیں میدے کو چھان کر اس میں نمک اور خمیر والا آمیزہ ملا کر نرم گوندھ لیں اور پینتیس منٹ تک خمیر اٹھنے کے لیے گرم جگہ پر رکھ دیں۔ اس کے بعد چھوٹے سائز کے پیزا بنا کر اس میں قیمے کا آمیزہ ڈالیں پنیر چھڑک کر شملہ مرچیں اور زیتون رکھ کر پہلے سے گرم اوون میں 200 c پر رکھ کر 20_25 منٹ تک بیک کریں۔ مزیدار بے بی پیزا تیار ہے۔ گرم گرم سرو کریں۔

میکرونز

اجزا :

بادام پیسٹ	ایک پاؤنڈ
شکر	آدھا اونس
کنفیکشنر شگر	دو اونس
انڈے کی سفیدی	چار اونس
کوکو پاؤڈر	ایک اونس
اورنج زیسٹ	ایک عدد
تازہ ناریل	حسبِ ضرورت

ترکیب :

بادام کو گرائنڈر میں پیس لیں۔
اورنج کو چھلکے سمیت کدوکش کریں۔
انڈے کی زردی اور سفیدی الگ کر لیں۔
سفیدی میں کنفیکشنر شوگر ملا کر اتنا پھینٹیں کہ جھاگ بن جائے پھر شکر بھی شامل کر دیں۔
پسے ہوئے بادام بھی ملالیں۔
تازہ ناریل کدوکش کرکے ڈالیں کوکو پاؤڈر، اورنج زیسٹ بھی اچھی طرح مکس کریں۔
اس آمیزے کو پائپنگ بیگ میں نکال لیں بیکنگ پین میں بٹر پیپر لگا دیں اور میکرونز بیگ پائپنگ بنالیں۔
بیکنگ پین کو پہلے سے گرم اوون میں 180 سینٹی گریڈ پر 10 سے 15 منٹ کے لیے رکھ دیں۔ میکرونز بیک ہو جانے پر نکال کر پیش کریں۔